

商业技工学校试用教材

糕点实习教程及教法

SHANG YE CHU BAN SHE

国商世出版社

商业技工学校试用教材

糕点实习教程及教法

中国工业出版社

(京) 新登字 073 号

责任编辑: 胡连福

责任校对: 邵国剑

商业技工学校试用教材
糕点实习教程及教法

*

中国商业出版社出版发行
(北京复兴门内大街 45 号)

邮政编码: 100801

新华书店总店科技发行所经销
北京广益印刷厂印刷

*

787×1092 毫米 32 开 9.25 印张 205 千字
1993 年 3 月第 1 版 1993 年 3 月第 1 次印刷

印数: 1—5 000 册 定价: 4.50 元

ISBN 7-5044-1517-0/G·121

编审说明

《糕点实习教程及教法》一书，是根据商业部 1990 年颁发的技工学校糕点专业教学计划和本课程教学大纲暨“八五”期间统编教材建设计划，由商业技工教材委员会组织编写。经审定，本书作为商业技工学校、饮食服务技工学校及职业中学的糕点专业试用教材，也可作糕点行业职工的业务学习参考书。

参加本书编写的是四川烹饪专科学校刘学治高级讲师（概述，一、二、五章）、成都市第二商业局技工学校唐俊明讲师（三、四章），上海市糖烟酒公司技工学校一级实习指导教师林崇仁、广西桂林商业技工学校一级面点师肖小琴参与本书三、四章部分品种撰稿工作，全书由刘学治任主编、唐俊明任副主编，最后经商业技工教材委员会副主任委员石小钢、沈兴龙审定。

本书编写过程中，曾多次听取有关专家、授课教师、糕点技师的意见，并参考了有关书籍和资料。在此一并致谢。

商业部教材领导小组

1991 年 11 月

目 录

概述	(1)
第一章 糕点实习教学的原则	(7)
一、理论紧密联系实际的原则	(7)
二、科学性和先进性的原则	(10)
三、直观性的原则	(12)
四、循序渐进的原则	(15)
五、加强基本训练的原则	(17)
六、鼓励创新的原则	(18)
第二章 教材及教法分析	(22)
一、实习教学的定性和定量	(22)
二、把“三基”溶于品种教学	(23)
三、点面结合，重点突出	(26)
四、结合实际，适当增删	(27)
五、关于考核	(27)
第三章 中点综合技术练习	(29)
第一节 酥层类	(29)
一、暗酥型	(29)
(一) 苏式月饼	(29)
(二) 酥皮麻饼	(35)
(三) 老婆饼	(37)
二、明酥型	(40)
(一) 广式莲花酥	(40)

(二) 盒子酥	(42)
(三) 京八件	(44)
(四) 金钱酥	(47)
(五) 海参酥	(49)
(六) 吊白花点(菊花酥)	(50)
(七) 黄皮花点(豆沙卷)	(53)
三、酥馅合制型	(55)
(一) 梓潼酥饼	(55)
(二) 苔菜千层酥	(56)
(三) 香脆饼	(59)
第二节 糖皮类	(62)
一、糖浆型	(62)
(一) 广式月饼	(62)
(二) 京式提浆饼	(66)
二、混糖型(山西月饼)	(68)
三、饴糖型	(69)
(一) 小凤饼(鸡仔饼)	(69)
(二) 闻喜煮饼	(71)
(三) 糖皮麻饼	(73)
(四) 苏州麻饼	(75)
第三节 松酥类	(78)
一、薄饼型	(78)
(一) 高桥薄脆	(78)
(二) 五香酥	(80)
(三) 杏仁酥	(82)
(四) 葱油桃酥	(85)
二、条块型	(89)
(一) 眉毛酥	(89)

(二) 芝麻条	(90)
三、颗粒型 (开口笑)	(91)
四、印酥型	(93)
(一) 空心酥	(93)
(二) 德庆酥	(94)
第四节 小食品类	(97)
一、薄片型	(97)
(一) 花生片	(97)
(二) 芝麻片	(100)
二、颗粒型	(101)
(一) 香酥花生	(101)
(二) 鱼皮花生	(105)
(三) 花生粘	(107)
三、块糖型 (花生糖)	(108)
四、皮糖型 (牛皮糖)	(110)
五、酥糖型 (花生酥糖)	(111)
第五节 挂浆类	(112)
一、萨其玛	(112)
二、传统米花糖	(116)
三、蜜三刀	(117)
四、芙蓉糕	(119)
五、冰花蛋散	(121)
第六节 糕类	(122)
一、干糕型	(122)
(一) 砂仁糕	(122)
(二) 云片糕	(124)
二、烘糕型	(126)
(一) 酥桃片	(126)

(二) 香糕	(129)
三、蒸糕型	(131)
(一) 马蹄糕	(131)
(二) 蒸绿豆糕	(134)
(三) 伦教糕	(136)
(四) 水晶饼	(138)
(五) 松糕	(140)
(六) 猪油年糕	(141)
(七) 麻油年糕	(143)
四、冷作型	(145)
(一) 芡实糕	(145)
(二) 凉条	(146)
(三) 广式绿豆糕	(147)
第七节 其它类	(149)
一、荞酥 (民族风味)	(149)
二、凤尾酥 (烫面软炸)	(150)
三、火腿坨 (特殊工艺)	(152)
四、虾蟹礼饼 (糖皮起酥)	(154)
五、牛肉香麻酥 (回汉合一型)	(156)
六、甜果软点 (台湾风味)	(158)
七、广式麻球 (广式地方风味)	(159)
八、莲蓉甘露酥 (广式风味)	(160)
九、寸金糖 (传统风味)	(162)
十、巧果 (苏式地方风味)	(165)
十一、京果 (扬式地方风味)	(167)
十二、福建礼饼 (闽式地方风味)	(169)
第四章 西点综合技术练习	(173)
第一节 蛋糕类	(173)

一、清蛋糕型	(173)
二、油蛋糕型	(176)
(一) 水果蛋糕	(176)
(二) 奶油蛋糕	(177)
(三) 布丁蛋糕	(180)
三、花式蛋糕(蛋白蛋糕)	(182)
四、其它型	(185)
(一) 瑞士卷蛋糕	(185)
(二) 梅花蛋糕	(187)
(三) 蒸蛋糕	(188)
第二节 面包类	(189)
一、清甜型(甜面包)	(190)
二、咸味型(咸面包)	(192)
三、点心型(水果面包)	(194)
四、其它型	(195)
(一) 麸皮面包	(195)
(二) 三明治面包	(199)
(三) 意大利面包	(202)
(四) 罗宋面包	(204)
(五) 热狗	(206)
(六) 辫子面包	(209)
第三节 起酥类	(211)
一、无酵型(千层酥)	(211)
二、发酵型(葱味清酥)	(215)
三、其它型	(217)
(一) 开面蝴蝶酥	(217)
(二) 淋糖擘酥	(221)
(三) 清酥淇淋筒	(224)

(四) 计司条	(226)
第四节 干点类	(228)
一、巧克力干点	(228)
二、印花干点	(230)
第五节 饼干类	(232)
一、搓制型 (茴香棍)	(233)
二、挤注型	(236)
(一) 杏圆饼干	(236)
(二) 香草牛利	(237)
(三) 白脱拉花饼干	(239)
(四) 奶油曲奇	(241)
(五) 巧克力拉花饼干	(243)
第六节 搅面类	(244)
一、烘烤型 (哈斗)	(244)
二、油炸型	(248)
(一) 糖纳子	(248)
(二) 油炸泡夫	(250)
第七节 其它类	(251)
一、蛋白饼干	(251)
二、雪布玲夹饼	(253)
三、酥皮卷蛋糕	(255)
四、水果冻糕	(256)
五、花生毡	(258)
六、白脱花生片	(259)
七、椰丝球	(261)
八、麦格隆	(263)
第五章 糕点实习考核	(265)

一、糕点实习考核的原则	(265)
二、糕点的质量标准	(267)
三、考核办法	(279)

概 述

一、《糕点实习教程及教法》的要求

一个技术工人的培训，与一个运动员的培训有着许多共同之处。他们都是一专业知识，一种技术、技巧、能力、体力的培训。

一个专业运动员，需要经过身体训练、基本功训练、实践训练等综合的、反复的训练，才能达到较高的水平。一个优秀的技术工人同样需要这一系列严格的培训，才能够成熟起来。看过日本电视连续剧《空中小姐》的观众都知道，日本对职业技术的实习教学是非常重视的。从非常简单的服务技术，他们都要制定严格的培训计划，对学员进行严格的训练，不达到要求决不让其上岗。他们对学员的语言、礼节、穿戴、设备、意外情况的处理方面的知识和技术的培训及掌握，都标准化了。不依规矩，不能成方圆。人们常说民以食为天，关系到人们饮食的糕点技术，如果我们不讲标准化教学，那将是后患无穷的。

因此，在学习糕点技术时，我们要求：

（一）正确处理好理论知识和实际操作的关系。要求学生既动脑、又动手。在理论知识的指导下学习操作技术；在实际操作中去运用和巩固理论知识。

（二）正确处理好糕点操作技术基本功训练以及生产实践之间的关系。有一些糕点技术并不太难，在老师的讲解或示范下，学生是很容易学会的，但我们要熟练地掌握它、需

要通过一定基本功训练来巩固它，才能变为自己的一种技能，还有一些糕点技术是有一定难度的，是需要学生反复训练，才能掌握的一种功夫。因此，应该十分重视基本功的训练，希望学生在学习时，要按照教学的要求，反复地进行基本功训练。但在训练时，一定要按照技术的要求，运用正确的方法和动作。否则，不正确的操作技术一旦形成动力定型后，将是很难改正的。

在学生掌握了一定的操作技术和基本功后，教师应该让学生参加生产实习训练。只有通过生产实践，才能检验学生对糕点生产技术的掌握情况，也只有通过大生产实习，学生才能综合的、全面的掌握和巩固糕点技术，学生的体力、意志，也只有在大生产中才能得到磨炼，劳动观点也只有在大生产中才能养成。

（三）学习的量化

本《实习教程及教法》，将一个中等技术工人应该掌握的基本技术、产品数量作了一个基本的量化，并且将每一次实习课的内容，也作了量化。我们认为，只有量化的学习，才能保证教学的质量。因此，要求教师和学生应该按照教程的安排去教和学。

二、《糕点实习教程及教法》的任务

（一）向教师提供标准化的实习教学程序及科学的教学方法。让学生在有效的时间内，掌握一定量的糕点技术。

（二）让学生通过一年半的操作技术学习，掌握切、搓、擀、揉、包、拉、嵌、拼、挤、裱等基本功，掌握半成品加工技术、配料技术、成型技术、成熟技术、简单的糕点造型设计与装饰，并能制作中西糕点各大类的代表产品。

（三）培养学生举一反三，触类旁通的能力，使 他 们 能

运用理论知识和实际操作知识，去开发新的产品。

（四）培养学生严肃认真的工作作风，实事求是的科学态度，培养他们爱护国家财产，讲求食品卫生，遵守纪律的优良品德。

三、《糕点实习教程及教法》的基本程序

为了避免一切不必要的失误，成功地完成预定的实习目的，每次实习都应严格遵守下列基本程序：课前预习、课内实习和写实习报告（或实习总结）三个阶段。

（一）课前预习

由于课内实习的时间有限，需要学员掌握的内容多，因此每次实习前，教师应提前告诉学生实习的内容，要求学生认真阅读教科书及有关参考书，明确实习的任务、原理和基本方法。实习需要哪些设备和工具，以及怎样使用和保护。避免忙乱和盲目参加实习的现象。

（二）课内实习

1. 集合学生。清点人数，检查学生是否按照规定穿好工作服、戴好工作帽，检查学生是否带上规定自备的小工具、钢笔和笔记本，检查学生是否剪了指甲，如果未剪指甲，要让其剪掉，做好个人卫生。如果有未按规定做好准备工作的，应要求其马上返回做好准备。让全体学生在实习场地外面水槽处洗手并在场地外将鞋子弄干净。每次实习前，老师应指派几名同学，提前做好实习场地准备工作、清洁卫生工作。四五十人的班级一次实习，需要二至三个实习教师。

2. 将学生带入实习场地，宣布实习课的内容。板书出实习品名，需用的原材料名称及数量（配方），需用的设备及工具。再讲出它的操作程序，并板书出主要的程序，提示重难点。

3. 教师示范操作。凡第一次让学生实习的糕点技术或产品，教师都应先进行示范操作。教师示范时，应严格按照已向学生板书的内容、配方、操作程序进行。如遇到具体情况，需要临时改动时，必须向学生讲明原因，并在黑板上标明改动的情况。教师在进行演示的时候，必须讲做结合。决不能默不作声，只做不讲。配方时，要讲清为什么这样配的原因；操作时要讲出每一个动作的要领，讲清每一个技术，每一个产品的难点、要点在什么地方。必要的时候，要点、难点处应反复讲几次。

产品成熟时或一种技术演示完毕后，应从不同角度或从不同的侧面，把产品展示给学生。一般还应适当地让学生品尝一下产品的滋味。总之应该让学生清楚的了解产品的形状、色泽、香味、味道，给他们一个很深刻的感官印象。

以上两个程序，学生都应作好笔记，以便复习。

4. 分组实习操作。教师演示完后，应让学生将笔记本和钢笔放好，然后让学生依次在自来水管下，将手用肥皂冲洗干净。分成实习小组围着案板站好或坐好。由实习教师或指定学生分发原材料，如果做产品应让学生自行配料。让学生单个或几个人一组实际操作。这时教师应巡回对学生进行指导。学生在配料或操作程序上发生错误时，应及时纠正，并讲明理由。

5. 实习总结。学生操作完毕时，应重新把学生结合起来进行简单的实习总结，这是一个不可忽视的教学环节。切不可让学生自行离去。总结时，应将学生中做得较好的产品和较差的产品，作一个技术比较。总结出成功的原因和失败的原因，以后应注意的问题和应吸取的教训。除了总结出技术上的原因外，教师还应总结出学生的学习态度、组织纪律

等方面的问题。做到既教技术又教人，使学生得到健康、全面的发展。

6. 清理工具、打扫清洁。实习总结后，教师应根据情况，安排一组人，或每组一人，或由班干部协助清理工具，该还回保管室或其它有关部门的用具，应清点齐备后，将手续了清。实习场地的清洁卫生，应按食品卫生法的要求打扫干净。除学生应分工外，教师也应分工，对学生进行督促检查。

（三）写实习报告

实习报告是学生对实习内容的全面总结，它要求学生用简明的形式将实习的过程和结果，较为完整地表达出来。它不等于照抄讲义或教师板书的内容。完整的实习报告，通常包括品名、目的、原理、主要设备和工具、配方、操作程序、技术难点和要点、实习结果（包括：操作技术是否成功、产品质量和数量）、收获和意见等。具体格式可参考下面的表格形式。见下页表。

教师应有目的、有重点地要求学生写好实习报告，特别是那些难度较大的，容易出现失误的产品或技术内容，一定要指导学生写好，以加深他们的印象。学生也应该将实习报告作为一个技术资料保存下来，带到工作中去，受益终生。

应该注意的是，为了减轻学生的作业负担，教师不要过多地安排学生书写实习报告，更不要每次实习都安排学生书写实习报告。正确的作法，应该是分实习阶段有重点地安排，这样收到的效果将会显著一些。

本书共分为基本功、基本技术和代表产品两个部分。每一个部分的实习教学内容，我们都选择了最基本的，中级糕点技术工人必须掌握的，在全国范围内有普遍学习意义的内

容列入教材。内容不偏于任何帮式和地方产品，各地独特的糕点技术内容，也不在本书的选择范围。

糕点技术实习报告

学 号 姓 名 班 级 实习日期

一、实习名称	
二、目的	
三、原理	
四、主要设备和工具	
五、配方	
六、操作程序	
七、技术难点和要点	
八、实习结果	
九、收获和意见	